C/2024/7444

16.12.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7444)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Alsace grand cru Vorbourg»

PDO-FR-A0632-AM03

Fecha de la comunicación: 24.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Tipos de productos

En el capítulo I, sección III, del pliego de condiciones, se ha modificado el texto para indicar que la denominación «Alsace grand cru Vorbourg» ya no está exclusivamente reservada a los vinos blancos tranquilos.

Ya se ha tramitado a nivel nacional una solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg». Esta solicitud correspondiente a un vino tinto se basa en la anterioridad, la reputación y las características de los vinos elaborados con uvas de la variedad Pinot noir N producidas en las parcelas delimitadas para la denominación «Alsace grand cru» inicialmente reconocida únicamente para los vinos blancos. La variedad Pinot noir N es la única variedad autorizada para estos vinos tintos.

El documento único se modifica en varias de esas partes, en particular en el apartado 4, debido al reconocimiento de los vinos tintos tranquilos para la denominación «Alsace grand cru Vorbourg».

2. Zona geográfica

En el capítulo IV, apartado 1, del pliego de condiciones, se ha actualizado a 2024 la referencia al código geográfico oficial. Este cambio no modifica el perímetro de la zona geográfica.

Este cambio implica la modificación del punto 6 del documento único.

3. Zona parcelaria delimitada

En el capítulo I, sección IV, apartado 2, del pliego de condiciones se ha añadido la fecha de 25 de junio de 2024.

La zona parcelaria delimitada define las parcelas aptas para producir las uvas destinadas a la elaboración del vino de la denominación.

El comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad se encarga de aprobar esta zona.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

4. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, apartado 3, del pliego de condiciones, se ha actualizado a 2024 la referencia al código geográfico oficial. Este cambio no modifica el perímetro de la zona de proximidad inmediata, pero conlleva actualizaciones de la lista de nombres de municipios correspondientes al departamento del Bajo Rin:

— el municipio de Gimbrett-Berstett se convierte en el municipio de Gimbrett (municipio asociado, dependiente de Berstett);

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

— se suprime el nombre del municipio de Mittelhausen y se añade el nombre del municipio de Wingersheim les Quatre Bans, con la información de que dicho municipio se mantiene en parte únicamente con relación al territorio del municipio delegado de Mittelhausen.

Este cambio implica la modificación del punto 9 del documento único.

5. **Densidad de plantación**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1, del pliego de condiciones, con relación a la producción de vino tinto, se añaden en el primer párrafo, después de «Alsace grand cru Hengst», las palabras «o "Alsace grand cru Vorbourg"», tras la instrucción de la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos tintos a escala nacional en el marco de esta denominación.

Se modifica el punto 5 del documento único.

6. **Norma de poda**

En el capítulo I, sección VI, punto b), del pliego de condiciones, en lo que se refiere a la producción de vinos tintos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 14 yemas francas por cepa.

La instrucción de la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos de la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg» lleva a una modificación del documento único, punto 5.

7. **Madurez de las uvas y grado alcohólico volumétrico natural mínimo**

En el capítulo I, sección VII, apartado 2, letra a) del pliego de condiciones, se ha modificado la tabla para tener en cuenta la solicitud de reconocimiento de los vinos tintos tranquilos tramitada a escala nacional con relación a la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg».

Se modifica el punto 4 del documento único para indicar el valor del grado alcohólico volumétrico natural mínimo.

8. **Periodo mínimo de crianza y fecha de comercialización destinada al consumidor**

En el capítulo I, sección IX, apartado 2 del pliego de condiciones, se modifica el periodo mínimo de crianza para los vinos blancos y tintos y se fija hasta el 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia.

Se modifica el punto 5 del documento único.

En el capítulo I, sección IX, apartado 5, letra a), se indica que, al final del periodo de crianza, los vinos blancos y tintos solo pueden ser objeto de una comercialización destinada al consumidor a partir del 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia, lo cual se ajusta a la modificación del periodo de crianza.

Esta enmienda no supone la modificación del documento único.

9. **Factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica**

En el capítulo I, sección X, apartado 1, letra b) del pliego de condiciones, se modifica el texto para tener en cuenta el reconocimiento de los vinos tintos tranquilos de la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg», y la modificación del periodo de crianza:

— en el caso de la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Vorbourg», se añade la siguiente información: reputación de los vinos tintos del municipio de Rouffach, reconocimiento en 2024, en el caso de los vinos tintos, solo se autoriza la variedad Pinot noir N, la densidad mínima de plantación es de 5 500 cepas por hectárea para la producción de vino tinto, no son objeto de enriquecimiento alguno y deben respetar una crianza mínima de once meses.

Esta modificación no afecta al documento único.

— en lo que se refiere a las denominaciones «Alsace grand cru Hengst» y «Alsace grand cru Kirchberg de Barr», la indicación del periodo mínimo de crianza de los vinos tintos se amplía de diez a once meses.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

10. **Descripción del (de los) vino(s)**

En el capítulo I, sección X, apartado 2, se añade la descripción de las principales características organolépticas de los vinos tintos de la denominación de origen «Alsace grand cru Vorbourg»: «El color de los vinos tintos es profundo y vivo. Los aromas de pequeños frutos del bosque se mezclan con notas minerales. Los vinos son amplios, con una estructura tánica densa y taninos sedosos. Son vinos de calidad, finos y cristalinos, persistentes y con un elevado potencial de envejecimiento».

Se modifica el punto 4 del documento único.

11. **Vínculo entre el origen y las características de los productos**

En el capítulo I, sección X, apartado 3 del pliego de condiciones, con relación a la denominación «Alsace grand cru Vorbourg», se añade la siguiente frase: «La presencia de hierro en el suelo explica el tono vivo, intenso y estable de los vinos tintos».

Esta adición da lugar a una modificación del apartado 8 de documento único.

12. **Organismo de control**

Se modifica el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones para citar a la autoridad de control y respetar las nuevas normas de redacción de este apartado.

No se modifica el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Alsace grand cru Vorbourg

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos blancos.

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 12,5 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 11 %, en el caso de las demás variedades. Tras el aumento artificial del grado alcohólico volumétrico, los vinos no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 15 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G y del 14 % en el caso de los vinos procedentes de otras variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Son vinos blancos de guarda por excelencia que se caracterizan por una gran frescura basada en una acidez tartárica dominante, ligada a una buena madurez de las uvas. El nombre de la denominación puede completarse con los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión. Presentan una gran materia, complejidad y potencia aromática, con diversos matices. De gran permanencia en boca, adquieren una mayor complejidad con el paso del tiempo.

Se distinguen: - los vinos secos, minerales; - los vinos aromáticos, afrutados, grasos, ricos. Los vinos blancos del Vorbourg son amplios y gruesos, con una mineralidad fina y una pronunciada salinidad. Su final es tánico. Dominan los aromas de frutas (cítricos, melocotón blanco, pera...). La acidez madura constituye la columna vertebral del vino. El color es intenso, llegando al amarillo dorado.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Denominación completada con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías), vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 16 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 14,5 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Vendanges tardives» (vendimias tardías) suelen presentar aromas muy exóticos de frutas confitadas, con notas finales frescas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo de los vinos es del 18,2 % en el caso de las variedades de uva Gewurztraminer Rs y Pinot gris G, y del 16,4 %, en el caso de las demás variedades.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

Los vinos con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) son vinos más concentrados y potentes que, a menudo, presentan aromas de pasta de frutas. Gozan de una concentración notable y de una gran persistencia aromática. Estos vinos se caracterizan por colores intensos, llegando incluso al amarillo ámbar.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

4. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos, elaborados únicamente a partir de la variedad Pinot noir N, presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 12,5 %.

Se ha completado la fermentación maloláctica. En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

Después de la fermentación, presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 2 gramos por litro.

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

El color de los vinos tintos es profundo y vivo. Los aromas de pequeños frutos del bosque se mezclan con notas minerales. Los vinos son amplios, con una estructura tánica densa y taninos sedosos. Son vinos de calidad, finos y cristalinos, persistentes y con un elevado potencial de envejecimiento.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Sistemas de conducción: densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas destinadas a la producción de vinos blancos presentan una densidad de plantación mínima de 4 500 cepas por hectárea.

Las viñas destinadas a la producción de vinos tintos presentan una densidad de plantación mínima de 5 500 cepas por hectárea.

Las vides no pueden presentar una separación entre hileras superior a 2 metros.

Las hileras de vides presentan una separación de entre un mínimo de 0,75 metros y un máximo de 1,50 metros.

A partir del 25 de octubre de 2011, el descepado dentro de una parcela no puede dar lugar a una separación entre las hileras más anchas superior a 3 metros.

2. Sistemas de conducción: norma de poda

Práctica de cultivo

En el caso de los vinos blancos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 18 yemas francas por cepa.

En el caso de los vinos tintos, las vides se podan en Guyot simple o doble, con un máximo de 14 yemas francas por cepa.

3. Recolección

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran con uvas recogidas a mano.

4. Aumento del grado alcohólico volumétrico natural mínimo

Práctica enológica específica

El aumento del grado alcohólico volumétrico natural medio mínimo no podrá superar:

el 0,5 % en el caso de los vinos de las variedades Gewurztraminer B y Pinot gris G,

el 1,5 % en el caso de los vinos de otras variedades.

Los vinos que puedan acogerse a las menciones «vendanges tardives» (vendimias tardías) o «sélection de grains nobles» (selección de semillas nobles) y los vinos tintos no pueden ser objeto de enriquecimiento alguno.

5. Elaboración

Restricción aplicable a la elaboración

Está prohibido el empleo de trozos de madera.

6. Crianza de los vinos

Práctica enológica específica

Los vinos blancos y tintos deben someterse a crianza como mínimo hasta el 1 de noviembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) serán objeto de crianza, como mínimo, hasta el 1 de junio del segundo año siguiente al de la vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Denominación completada o no con la mención «Vendanges Tardives» (vendimias tardías)

60 hectolitros por hectárea

2. Denominación completada con la mención «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

48 hectolitros por hectárea

3. Vino tinto

48 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2024:

— Departamento de Haut-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hattstatt, Hunawihr, Ingersheim, Katzenthal, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Orschwihr, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultzmatt, Thann, Turckheim, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Westhalten, Wettolsheim, Wintzenheim, Wuenheim y Zellenberg.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble, únicamente para el territorio de los municipios delegados de Kientzheim y Sigolsheim.

— Departamento de Bas-Rhin:

Andlau, Barr, Bergbieten, Blienschwiller, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Eichhoffen, Kintzheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Nothalten, Scharrachbergheim-Irmstett y Wolxheim.

En el ayuntamiento figura un mapa cartográfico con los límites de la zona geográfica de los municipios incluidos solo parcialmente.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Gewurztraminer Rs

Muscat Ottonel B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains blancs B - Moscatel, moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Moscatel, moscato

Pinot gris G

Pinot noir N

Riesling B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Basándose en las condiciones favorables del mesoclima que caracterizan al viñedo alsaciano, la denominación de origen controlada «Alsace grand cru Vorbourg» explota una de las mejores localizaciones. Enclavado en el pintoresco paisaje alpino, el viñedo permite la producción de vinos de alta expresión, con infinidad de matices, un carácter especialmente marcado y una personalidad única.

En este grand cru cálido y solar, los vinos se caracterizan por una mineralidad fina vinculada a la presencia, en el suelo y en el subsuelo, de piedra caliza. Los vinos son amplios y compactos gracias a las margas y arcillas pesadas finamente estratificadas, con una mineralidad fina y una pronunciada salinidad. El final es tánico y terroso.

«La presencia de hierro en el suelo explica el tono vivo, intenso y estable de los vinos tintos».

Las excelentes condiciones climáticas del otoño, favorables a la concentración de las uvas en la cepa y al desarrollo de la podredumbre noble, favorecen la producción de vinos a partir de uvas sobremaduradas.

La crianza prevista en el pliego de condiciones permite a los vinos alcanzar su máxima expresión.

Gracias a la adopción de unas rigurosas normas de producción como el mantenimiento de una gran superficie foliar y la vendimia manual, los viticultores alsacianos preservan el carácter consolidado de estos vinos, conocidos por su complejidad y su capacidad de conservación durante largos periodos de tiempo.

Así pues, constituyen la más alta gama de esta región y Se trata de vinos más valorados que los vinos de la denominación de origen controlada «Alsace».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor Geográfico Oficial de 2024, que se indican a continuación:

— Departamento de Haut-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Gundolsheim, Hartmanswiller, Herrlisheim, Houssen, Husseren-les-Châteaux, Jungholtz, Leimbach, Obermorschwihr, Osenbach, Ostheim, Rorschwihr, Soultz, Steinbach, Uffholtz, Walbach, Wattwiller, Wihr-au-Val y Zimmerbach.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Kaysersberg Vignoble únicamente para el territorio del municipio delegado de Kaysersberg.

— Departamento de Bas-Rhin:

Municipios incluidos en la zona geográfica en su totalidad: Albé, Avolsheim, Balbronn, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dachstein, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Epfig, Ergersheim, Ernolsheim- Bruche, Fessenheim-le-Bas, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (municipio asociado, dependiente de Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Mutzig, Nordheim, Oberhoffen-les-Wissenbourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Petersbach, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scherwiller, Seebach, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Strasbourg, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg y Zellwiller.

Municipio parcialmente incluido en la zona geográfica: Wingersheim les Quatre Bans únicamente para el territorio del municipio delegado de Mittelhausen.

Envasado en la zona geográfica

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos se envasan en botellas del tipo «Vin du Rhin» de conformidad con las disposiciones del Decreto n.º 55-673, de 20 de mayo de 1955, del Decreto de 13 de mayo de 1959 y del Decreto de 19 de marzo de 1963, con exclusión de cualquier otro tipo de botella.

Desde la Ley de 5 de julio de 1972, los vinos se embotellan obligatoriamente en los departamentos de Bas-Rhin y Haut-Rhin, en flautas del tipo «Vin du Rhin», descritas en el Decreto de 1955.

Indicación de la añada

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La indicación de la añada deberá figurar junto con el nombre de la denominación en las declaraciones de cosecha y de existencias, en los documentos de acompañamiento, en los anuncios, en los prospectos, las etiquetas, las facturas o los envases de cualquier tipo.

Nombre en uso

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con uno de los nombres en uso, siempre que los vinos procedan exclusivamente de variedades de vid que puedan designarse con el nombre en cuestión.

Queda prohibida la mención de dos o más nombres en uso en una misma etiqueta.

Los nombres en uso son los siguientes:

Gewurztraminer,

Moscatel,

Muscat Ottonel,

Pinot gris

Pinot noir

Riesling.

Menciones tradicionales «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles)

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos susceptibles de acogerse a las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) o «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles) deberán presentar, obligatoriamente:

— la indicación de la añada;

— y uno de los nombres en uso siguientes:

Gewurztraminer,

Moscatel,

Muscat Ottonel,

Pinot gris,

Riesling.

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos blancos para los que, con arreglo al presente pliego de condiciones, se reivindica una de las 51 Denominaciones de Origen Controladas «Alsace Grand Cru – lugar en cuestión», con excepción de las menciones «Vendanges tardives» (vendimias tardías) y «Sélection de grains nobles» (selección de granos nobles), que se presentan bajo dicha denominación, no podrán ser ofertadas al público, expedidas, puestas a la venta ni vendidas, a menos que el contenido de azúcar, tal como se define en la normativa europea, se indique claramente en la publicidad, los prospectos, las etiquetas, las facturas y los envases, del tipo que fueren.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c08e30ef-3332-4470-9202-24cc90d12fbe